

APPUNTI DI

GUSTO



Stories

[Numero IV]  
GENNAIO 2022]



NOVITÀ DA RACCONTARE





## TORTELLI DI BOSCO

### Ingredienti per 4 persone

#### Per i tortelli:

- 200g pasta fresca all'uovo
- 200g ricotta
- 40g Crema di spinaci Demetra
- 150g parmigiano reggiano
- q.b. Noce moscata Wiberg

#### Per il condimento:

- 150g Pesto di noci Demetra
- 120g Cardoncelli trifolati "C'era una volta" Demetra

### Procedimento

Preparare il ripieno miscelando tutti gli ingredienti e inserire in una sac a poche. Stendere la pasta più fine possibile e confezionare i tortelli nella maniera desiderata. Condire abbondantemente con il pesto di noci e i cardoncelli arrostiti in padella. Servire in un piatto ben caldo e guarnire con gherigli di noce.

CREMA DI SPINACI	Cod. 01768	Vaso 580ml
NOCE MOSCATA MACINATA	Cod. W214141	Sigillaroma 470ml
PESTO DI NOCI	Cod. 01696	Vaso 580ml
CARDONCELLI TRIFOLATI C'ERA UNA VOLTA	Cod. 03173	Busta 700g

## RISOTTO DI SELVA

### Ingredienti per 4 persone

- 320g riso carnaroli
- 250g Cardoncelli trifolati "C'era una volta" Demetra
- 100g Crema di ortica Demetra
- 80g caciocavallo
- n.1 scalogno tritato
- 50g burro
- 50g parmigiano reggiano
- 20g Olio extravergine di oliva Demetra
- q.b. vino bianco
- q.b. Brodo Vital di verdura Wiberg
- q.b. Pepe di voatsiperifery Wiberg
- q.b. Aroma di funghi Wiberg

### Procedimento

In una casseruola rosolare lo scalogno con l'olio, aggiungere il riso, tostare, sfumare con vino bianco e iniziare la cottura con il brodo vegetale. A tre quarti di cottura aggiungere la crema di ortiche, metà dei cardoncelli tritati e il caciocavallo. Mantecare all'onda con burro ghiacciato, parmigiano reggiano e il pepe di voatsiperifery macinato. Servire in un piatto piano con i cardoncelli trifolati adagiati sopra e guarnire con la polvere di funghi.

CARDONCELLI TRIFOLATI C'ERA UNA VOLTA	Cod. 03173	Busta 700g
CREMA DI ORTICA	Cod. 01770	Vaso 580ml (540g)
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	Cod. 02260	Bottiglia 500ml
BRODO VITAL DI VERDURA	Cod. W137671	Sigillaroma 1600ml
PEPE DI VOATSIPERIFERY	Cod. W195624	Sigillaroma 470ml
AROMA DI FUNGHI	Cod. W208225	Sigillaroma 470ml





## FILETTO CACIO E PEPE

### Ingredienti per 4 persone

- 700g filetto di maiale
- 150g Cardoncelli trifolati "C'era una volta" Demetra
- 120g Crema ai cinque formaggi Demetra
- 10g Paprika rubino Wiberg
- 10g Maiale-crociantino rustico Wiberg

### Procedimento

Creare un rub miscelando la paprika con la miscela maiale e cospargere il filetto. Inserire in un sacchetto sottovuoto e lasciar insaporire in frigorifero per circa sei ore. Cuocere il filetto sottovuoto a bassa temperatura a 60 gradi per 2 ore circa. Abbattere velocemente in positivo e lasciar riposare almeno 24 ore. Al momento del servizio estrarre dal sottovuoto, asciugare bene e arrostito velocemente in padella creando una crosticina. Infornare e verificare con una sonda fino a raggiungere 40-45 gradi al cuore. Servire in un piatto ben caldo con la salsa al gorgonzola e i cardoncelli trifolati.

CARDONCELLI TRIFOLATI C'ERA UNA VOLTA	Cod. 03173	Busta 700g
CREMA AI CINQUE FORMAGGI	Cod. 00994	Sc. 4/4 (830g)
PAPRICA RUBINO	Cod. W202106	Sigillaroma 1200ml
MAIALE CROCCANTINO RUSTICO	Cod. W108916	Sigillaroma 1200ml

## TURBANTI DI MARE

### Ingredienti per 4 persone

- n.12 filetti di sogliola
- 300g Giardinetto di verdure "C'era una volta" Demetra
- q.b. pane secco
- q.b. Pistacchi sgusciati Wiberg
- q.b. Crema di aceto zafferano Wiberg
- q.b. Salvia liofilizzata Wiberg
- q.b. Olio extravergine di oliva Demetra

### Procedimento

In un mixer frullare i pistacchi con poco olio, salvia, pane secco e ottenere una panure abbastanza asciutta. Cospargere i filetti, arrotolare e fissarli con l'aiuto di uno stecchino. Cuocere in forno a 150 gradi o a vapore secondo preferenza sino a raggiungere i 65 gradi al cuore. Disporre la sogliola in un piatto con le verdure al vapore ben calde e guarnire con la crema allo zafferano.

GIARDINETTO DI VERDURE "C'ERA UNA VOLTA"	Cod. 02548	Busta 1700g
PISTACCHI SGUSCIATI	Cod. W108801	Sigillaroma 1200ml
CREMA DI ACETO ZAFFERANO	Cod. W164406	Bottiglia Squeeze 610ml
SALVIA LIOFILIZZATA	Cod. W108805	Sigillaroma 1200ml
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	Cod. 02260	Bottiglia 500ml



## TARTELLETTE

### Ingredienti per 4 persone

- n.12 tartellette di pasta brisé
- 240g macinato manzo magro
- 80g Crema ai quattro formaggi Demetra
- n.12 Peperoncini gocce gialle in agrodolce Demetra
- 120g formaggio spalmabile
- q.b. Olive "cultivar leccino" denocciolate Demetra
- q.b. sale e pepe
- q.b. Mix colorato di fiori delle alpi Wiberg
- q.b. Crema di aceto classica Wiberg

### Procedimento

Farcire i cestini con il macinato arricchito con la crema ai 4 formaggi e insaporito con sale e pepe. Guarnire le tartellette con il formaggio spalmabile i peperoncini gocce gialle e le olive tagliate a rondelle. Cuocere in forno a 180° fino a cottura. Completare con glassa all'aceto balsamico e fiori delle alpi.



CREMA AI QUATTRO FORMAGGI	Cod. 01084	Sc. 4/4 (830g)
PEPERONCINI GOCCE GIALLE IN AGRODOLCE	Cod. 02251	Sc. 4/4 (790g)
OLIVE DENOCCIOLATE CULTIVAR LECCINO	Cod. 00521	Vaso 1700ml
MIX COLORATO DI FIORI DELLE ALPI	Cod. W272208	Sigillaroma 470ml
CREMA DI ACETO CLASSICA	Cod. W155372	Bottiglia Squeeze 610ml

## RED WAFFLE

### Ingredienti per 4 persone

- 600g macinato manzo
- 100g Cardoncelli trifolati "C'era una volta" Demetra
- 100g Crema di porcini Demetra
- 120g formaggio spalmabile
- q.b. Peperoncini gocce gialle in agrodolce Demetra
- q.b. Crema di aceto prugna Wiberg
- q.b. frutti rossi
- q.b. fiocchi di patate
- q.b. sale e pepe

### Procedimento

Aromatizzare il macinato con la crema di porcini, sale, pepe e fiocchi di patate.

Con l'aiuto di uno stampo realizzare dei waffle. Completare con una sfera di formaggio spalmabile, i cardoncelli, i peperoncini gocce gialle, i frutti rossi e la crema di aceto alla prugna.

Cuocere i waffle in forno a 180° per circa 8-10 minuti.



CARDONCELLI TRIFOLATI C'ERA UNA VOLTA	Cod. 03173	Busta 700g
CREMA DI PORCINI	Cod. 01077	Sc. 4/4 (800g)
PEPERONCINI GOCCE GIALLE IN AGRODOLCE	Cod. 02251	Sc. 4/4 (790g)
CREMA DI ACETO PRUGNA	Cod. W243103	Bottiglia squeeze 610ml



# NOVITÀ DA RACCONTARE

LE PROPOSTE DEGLI CHEF  
DELLA DEMETRA FOOD ACADEMY



## PIZZA GIARDINETTO

### Ingredienti per 1 pizza

- 80g Pizza sauce aromatizzata Demetra
- 70g mozzarella fior di latte
- 90g Giardinetto di verdure "C'era una volta" Demetra
- q.b. Condimento olio al basilico Wiberg
- q.b. Erba cipollina Wiberg

### Procedimento

Farcire il disco della pizza con la polpa, la mozzarella, il giardinetto di verdure e cuocere al forno. Terminata la cottura guarnire con l'olio basilico e l'erba cipollina.



GIARDINETTO DI VERDURE "C'ERA UNA VOLTA"	Cod. 02548	Busta 1700g
PIZZA SAUCE AROMATIZZATA	Cod. 01171	Sc. 5/1 (4050g)
CONDIMENTO OLIO AL BASILICO	Cod. W152399	Bottiglia 500ml
ERBA CIPOLLINA	Cod. W214135	Sigillaroma 1200

## PIZZA ANTICA ROMA

### Ingredienti per 1 pizza

- 40g Crema di formaggio al pecorino Demetra
- 70g mozzarella fior di latte
- 70g Puntarelle saltate Demetra
- n.3 fette pancetta
- n.10 fave
- q.b. Pepe cuvée Wiberg
- q.b. scaglie di pecorino

### Procedimento

Farcire il disco della pizza con la crema di pecorino, la mozzarella, le puntarelle e cuocere al forno. Terminata la cottura guarnire con il pecorino a scaglie, le fave e la pancetta croccante.



CREMA DI FORMAGGIO AL PECORINO	Cod. 01757/P	Vaso 580ml
PUNTARELLE SALTATE	Cod. 00993	Sc. 4/4 (780g)
PEPE-CUVÉE	Cod. W221128	Sigillaroma 470ml

# Le novità Demetra 2022



## CARDONCELLI TRIFOLATI "C'era una volta"

Funghi cardoncelli trifolati ottimi per la preparazione di primi piatti o per accompagnare secondi di carne o pesce. Indicati per la farcitura di pizze.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO
03173	Busta	700g



## GIARDINETTO DI VERDURE "C'era una volta"

Cavolfiore, taccole, carote, finocchi, broccoli e zucchine cotte al vapore e conservate in pochissimo olio. Verdure da utilizzare come contorno o per la farcitura di pizze.

CODICE	FORMATO	PESO NETTO
02548	Busta	1700g



## PUNTARELLE SALTATE in olio di girasole

Puntarelle, germogli di cicoria, condite con capperi, basilico, aglio e menta e governate in olio di girasole. Prodotto di pronto utilizzo, sono indicate per accompagnare salumi, carni grigliate, bolliti o per farcire pizze.



CODICE	FORMATO	PESO NETTO
00993	Sc. 4/4	780g



## PEPERONCINI GOCCE GIALLE in agrodolce

Piccoli peperoncini gialli dal sapore dolce conservati in agrodolce. Grazie alle dimensioni ridotte possono essere consumati come aperitivo oppure utilizzati per farcire panini, pizze, insalate e moltissime altre preparazioni anche calde.



CODICE	FORMATO	PESO NETTO
02251	Sc. 4/4	790g



**NUOVO  
FORMATO  
SQUEEZER!**

Cod. 04116 KETCHUP  
Bottiglia da 1000g



Cod. 04115 MAIONESE  
Bottiglia da 1000ml



demetrafood.it



Ufficio e Stabilimento  
Via Roma, 751 - 23018 Talamona (SO) - Italy  
info@demetrafood.it - T +39 0342 674011 - F +39 0342 674030

Unità Logistica  
Via Industria, 13/A - 23017 Morbegno (SO) - Italy

DEMETRA SRL  
IMPORTATORE ESCLUSIVO  
**WIBERG**  
CANALE FOODSERVICE  
ITALIA e FRANCIA